

Vaniljrisgröt

Ingrédients

- 950g till 1L mjölk
- 75g socker
- 2 matskedar vaniljextrakt
- 150g rund ris för dessert
- 950g till 1L mjölk (den du väljer: komjölk, växtbaserad mjölk: mandel, hasselnöt, havre...)
- 75g socker (du kan använda muscovadosocker för att ge risgrynsgröten en lätt smak)
- 2 matskedar vaniljextrakt

Préparation

1. Till frukost, till efterrätt, till mellanmål, här är ett recept som passar i alla situationer: den klassiska risgrynsgröten.
2. Klassisk, visserligen, men beroende på mjölken som används och de toppings som läggs till kan man få många mycket olika och läckra versioner!
3. Här dessutom, jag behövde inte göra något, min maskin gjorde allt åt mig ☺ Utrustning: Jag använde min Cooking Chef från Kenwood för att göra risgrynsgröten (den väger ingredienserna, värmer och blandar oavbrutet för en välkockt och krämig risgrynsgröt): kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking / kommersiellt samarbete.
4. Inköpslista: rund ris för dessert till mjölk socker 2 matskedar vaniljextrakt Förberedelsetid: 50 minuter För cirka 6-8 personer: Ingredienser: rund ris för dessert till mjölk (den du väljer: komjölk, växtbaserad mjölk: mandel, hasselnöt, havre...) socker (du kan använda muscovadosocker för att ge risgrynsgröten en lätt smak) 2 matskedar vaniljextrakt Vad du vill för att smaksätta din risgrynsgröt: för mig, kanel, hasselnötter och hasselnötskräm, men du kan använda nötsmör av ditt val (mandel, pistage, jordnöt, pekannöt...), lägga till andra torkade frukter, choklad, kakao, frystorkade frukter... Recept: Om du använder cooking chef, håll riset, mjölken, sockret och vaniljen i skålen och följ det förprogrammerade receptet.
5. På så sätt kommer maskinen att blanda regelbundet och riset kan koka utan att fastna.
6. Utan maskin, blanda samma ingredienser i en kastrull.
7. Koka på låg värme och under lock, rör om mycket regelbundet för att undvika att riset fastnar.
8. När riset är mjukt, håll det i en annan behållare, låt svalna och tillsätt vad du vill innan du njuter!